Rok I 7 marca 1926 Nr. 5

GAZETA MLECZARSKA I HODOWLANA

WYCHODZI DWA RAZY W MIESIĄCU, W POROZUMIENIU ZE ZJEDNOCZENIEM ZWIĄZKÓW SPÓŁDZIELNI ROLNICZYCH W WARSZAWIE, Z IZBAMI ROLNICZEMI WIELKOPOLSKĄ I POMORSKĄ, ORAZ ZE ZWIĄZKIEM SPÓŁDZIELNI MLECZARSKICH I JAJCZARSKICH W WARSZAWIE, POD REDAKCJĄ NACZELNĄ

ZYGMUNTA IHNATOWICZA

Redakcja: Warszawa, Hoża 12 tel. 34 67.
Administracja: LWÓW, Chorążczyzny 27 (Księgarnia Polska)
POZNAŃ, Dąbrowskiego 17 (Inż. T. Dziama)

Prenumerata: Kwartalnie zł. 3·—, wraz z przesyłką pocztową 3·30.
Ogłoszenia: Cała stronica zł. 120. Części stronicy w odpowiednim stosunku
Drobne: Słowo 10 gr. Minimalnie zł 2.

Drogi do ustalenia typu polskiego bydła nizinnego.

W zeszycie poprzednim Gazety mleczarskiej omówiłem sprawę kierunku użytkowego bydła nizinnego, teraz zkolei przejdę do omówienia dróg, jakiemi można dojść do wytworzenia i ustalenia polskiego typu bydła nizinnego.

W y r a z e m j e d n o l i t o ś c i k i e r u n k u h o d o w l a n e g o b y ł a b y k s i ę g a e l i t y, c z o ł o w a, gdzie zapisywanoby okazy najcelniejsze ze wszystkich dzielnic Rzeczypospolitej. Księga czołowa, chcąc ogarnąć całość hodowli bydła nizinnego, musiałaby uwzględniać pewne swoiste typy, upodobania poszczególnych dzielnic, a nawet poszczególnych stad, co może być niejednokrotnie tylko wyrazem wysokiej kultury hodowlanej; ale z drugiej strony m u s i u s t a l i ć p e w i e n s t a n d a r d, który niekoniecznie musi się schodzić niewolniczo ze standardem zachodnio lub wschodnio fryzyjskim, musi opracować typ, że się tak wyrażę „polski", naszego bydła nizinnego. Wiemy, że pod wpływem warunków otoczenia, pewne cechy zewnętrzne ulegają przeobrażeniom; ścisłe badania zootechniczne będą miały za zadanie ustalić, co z tej zmienności należy zaliczyć na karb naszej nieumiejętności hodowlanej, a co będzie koniecznością, wypływającą li tylko ze zmiany warunków otoczenia. To dałoby nam możność określenia cech morfologicznych polskiego bydła nizinnego czarno białego. Podobne studja są zapoczątkowane przez dr. T. Konopińskiego; trzeba mu życzyć owocnej pracy w tym kierunku. Wymagania co do cech morfologicznych muszą być narazie bardzo ogólnie potraktowane.

Ściślej należy określić wymagania co do rodowodu. Cztery pełne pokolenia wiadome należy postawić jako najniższe wymagane, przyczem pokolenie rodziców i dziadków musiałyby pochodzić tylko z odmiany bydła nizinnego, uznanej za odpowiednią do importowania w celu uszlachetnienia naszego bydła nizinnego.

I tutaj jednak narazie powinny być zastosowane ulgi dla osobników o wyjątkowych zaletach hodowlanych nietyle indywidualnych, ile genetycznych, szczególniej

dla osobników płci męskiej, jako wnoszących nowe zaczątki cech, jako element z natury swej mniej konserwatywny.

Wyrazem dążenia w kierunku znacznej produkcji dobrego mleka powinny być dość surowe zastrzeżenia przy przyjmowaniu bydła do księgi czołowej. Tylko gwarantowane przez organizacje (Kółko kontroli obór) dane co do ilości mleka i % tłuszczu powinny być brane pod uwagę. Minimum mleka, zważywszy na różnorodny sposób żywienia, często bez uwzględnienia indywidualności zwierzęcia nie może być wysokie, wahać się powinno w granicach 3500 do 3800 litrów rocznie, przyczem równolegle do rocznej wydajności trzebaby uwzględniać przeciętny udój dzienny oraz maksymalną po ocieleniu, jako dostatecznie charakteryzujące wrodzone zdolności mleczne danej krowy. Co się tyczy % tłuszczu, zważywszy, że jest to cecha przedewszystkiem indywidualna, **trzebaby postawić ściśle określone wymagania, moim zdaniem, 3,2%, nie przyjmując nawet sztuk o wybitnej wydajności mlecznej, a nieposiadających tego minimum tłuszczu.**

Biorąc pod uwagę, że kierunek hodowli bydła nizinnego czarno białego został określony jako mleczno mięsny, trzebaby przy przyjmowaniu stawiać minimalne wymagania co do wagi dorosłej, w pełni uformowanej (a więc około 5 lat) sztuki. Uważam dalej, że jeżeli chodzi o krowy, to mogłyby być zapisane dopiero do księgi czołowej, znajdując się w pełnej laktacji t. j. mniej więcej po 3-cim cielęciu. Buhaje mogłyby być zapisywane dopiero 4-letnie, które możnaby osądzać nie tyle na podstawie walorów zewnętrznych i rodowodowych, ile na skutek zalet przychówku po nich.

Księga czołowa powinna się mieścić **przy Komitecie hodowlanym** wyłonionym z grona wszystkich organizacyj hodowlanych, pracujących przynajmniej na terenie jednego województwa. Przyjmowanie do tej księgi odbywać się winno tylko komisyjnie. W skład komisji wchodziłoby 2 fachowców wybranych przez komitet na rok.

Uważam dalej, że o ile sprecyzowanie wymagań przy zapisywaniu poszczególnych okazów do państwowej księgi czołowej byłoby konieczne, to z drugiej strony określanie metod pracy dla poszczególnych organizacyj byłoby niecelowe. Czy związek hodowlany ma 2 kategorje, czy też 4, a nawet 5, to rzecz obojętna. Jeżeli wymagania przyjęcia do państwowej księgi elity będą określone, praca poszczególnych organizacyj musi iść po takiej linji, by najkrótszą drogą dostać się doń.

Ze sprawą podniesienia stanu naszej hodowli bydła nizinnego czarno białego jak najściślej wiąże się **sprawa importu**. Na ten temat wiele już mówiono i pisano. Są zwolennicy importu i nieubłagani jego przeciwnicy. Prawda, jak zwykle, leży pośrodku. Szereg faktów wykazuje, że materjał rozpłodowy żeński, szczególniej sztuki starsze, źle się aklimatyzują, że dostawszy się, najczęściej w gorsze warunki otoczenia, wyradzają się, że wydają mało potomstwa, krótki jest okres ich użytkowania i że to potomstwo bynajmniej zaletami swemi nie wyróżnia się z pośród ogólnego pogłowia tejże obory; jedynie wyjątki dodatniej zaznaczają się. Z drugiej zaś strony nie da się zaprzeczyć, że cały szereg cennych osobników męskich importowanych postawił poszczególne stada na nogi, dalej, że w czasie ubiegłej wojny, kiedy import był uniemożliwiony, w wielu oborach dawał się odczuwać brak dobrego rozpłodnika, że nie można go było dostać w kraju i że importowanie okazało się dla wyłuszczonych powodów niezbędne. Dalej musimy również przyznać się do tego, że nasze krajowe nizinne buhaje nie mają we krwi cechy tłustości mleka, gdyż do wojny tego kierunku nie obserwowano, a ponieważ jest to cecha, którą drogą selekcji nie da się tak prędko uzyskać, więc chcąc kierować się nakazem chwili, w dążeniu do poprawienia % tłuszczu w mleku naszych krów **trzeba uciec się do importu tłustomlecznych buhajów.**

Z powyżej wspomnianych przesłanek wynika, że import materjału hodowlanego żeńskiego jest niecelowy, tembardziej dzisiaj, kiedy całe społeczeństwo wypowiada się za ograniczeniem importu artykułów nie mających charakteru niezbędności, — za polityką oszczędnościową. Import stadnika, naturalnie w liczbie ograniczonej — dokonany tylko przy współudziale fachowych organizacyj hodowlanych, gwarantujących odpowiedni dobór wysokiej klasy, jak pod względem krwi, tak i exterieuru, jest nie

tylko wskazany, ale chwilowo nawet k o n i e c z n y. Import masowy przez instytucje handlowe, bądź transakcje wymienne powinny być zabronione. Import nie powinien być drogowskazem — celem ostatecznym będzie wytworzenie w kraju stad, które będą w stanie produkować pierwszorzędny materjał hodowlany, mogący w przyszłości niedalekiej zastąpić importy.

Dotychczas mówiłem o hodowli zarodowej bydła nizinnego. Nie od rzeczy będzie uzupełnić ten obraz, rozszerzyć perspektywę. Znamy cały szereg obór, które mając dobry materjał użytkowy, nie idą w kierunku zarodowości, a dążą przedewszystkiem do zwiększenia użytkowości. Zdarza się np., że krowa wyprodukowana w oborze zarodowej niższą wykazuje mleczność w swoim środowisku, aniżeli przeniesiona później do takiej obory ściśle użytkowej. Tam jest ona exploatowaną do ostatecznych granic, podczas gdy w oborze zarodowej, pełniąc funkcję matki, musiała być oszczędzaną. Kierunek użytkowy hodowli jest dopełnieniem zarodowego, stanowi naturalny jej upust. Probierzem wartości w hodowli użytkowej nie będzie krew, exterieur, ale przedewszystkiem mleczność, lub tłustość mleka. Dla wyrażenia tej wartości użytkowej bydła nizinnego czarno białego powinny być przy stacjach zootechnicznych, fermach hodowlanych, organizowane doroczne konkursy mleczności, na których mogłaby się wykazać próba sił w kierunku ściśle użytkowym. Laureatki takich konkursów byłyby doskonałą reklamą dla obór, z których wyszły.

Podniesienie stanu hodowli bydła nizinnego nie może się ograniczyć do kilkuset stad większych, trzeba zapoznać z metodami tej hodowli szerszy ogół. Jak może nigdzie na świecie, w Polsce zaznacza się ogromna różnica pomiędzy jakością obór czołowych, a całością pogłowia w kraju. Zagadnienia premjowania, stacjonowania rozpłodników, organizowania pokazów, a przedewszystkiem organizowania zbytu są to zagadnienia dotyczące wogóle hodowli bydła, a nie sprawą tej lub innej rasy, dlatego też tymczasem spraw tych poruszać nie będę. Chciałem poruszyć tu jeszcze jedną kwestję, która odnosi się więcej do hodowli bydła nizinnego, ponieważ hodowcy ras krajowych sami z łona hodowli drobnej własności swe obory wywiedli i dlatego też nie zaznaczają się tu tak kolosalne różnice. Należy wyraźnie podkreślić ścisły związek pomiędzy stadami zarodowemi, a całością hodowli danej rasy. Podnosząc ogólny stan hodowli w danej okolicy, może bardziej niż dla ogółu pracujemy na dobro swojej własnej kieszeni. Nieraz zdarzało mi się słyszeć, że właściciel stada zarodowego wolał żydom sprzedać niepotrzebne dlań cielę, aniżeli odstąpić sąsiadowi drobnemu hodowcy. Jest to błąd kardynalny!! Gdy się polepszy okoliczna hodowla, gdy drobni rolnicy poznają wartość krwi, rodowodu, nie trzeba będzie oczekiwać na kupca z odległych stron na przychowanego buhajka lub jałochę, ale znajdziemy na cały przychówek naturalny odbyt na miejscu; a uważam, że masowa sprzedaż na miejscu choćby na nieco gorszych warunkach jest w konsekwencji bardziej opłacalną, aniżeli spieniężanie dorywczo i tylko kilku najwybitniejszych okazów. Zarodowe obory mogą bardzo wiele zdziałać w wyżej wspomniany sposób, dla poprawienia hodowli swoich drobno-rolnych sąsiadów, znajdą w ten sposób naturalny upust na cały nadmiar swojej hodowli. Aby zachęcić drobnych hodowców do konsekwentnego działania w hodowli danej rasy, trzeba możliwie udostępnić im rejestrację materjału rasowego. Wszędzie przy okręgowych towarzystwach rolniczych powinny być założone księgi wstępne, dokąd można byłoby za nizką opłatą wprowadzić cały podrasowany materjał hodowlany danego okręgu. Takie zarejestrowanie oprócz wartości orjentacyjnej będzie miało niezaprzeczony wpływ na samą technikę hodowlaną. Instruktor O. T. R. zbliży się przy rejestracji do hodowli, skłoni niejednokrotnie do ulepszeń, zacheci do nakładów — w konsekwencji zarejestrowane drobne obory będą ośrodkami prawidłowej hodowli bydła nizinnego czarno białego. A jeżeli już raz się ruszy z drzemki kolosa drobnej hodowli, będziemy mogli powiedzieć, że w hodowli naszego bydła zaznacza się postęp.

M. Kwasieborski.

Sztuczne zakwaszanie celem otrzymania dobrego masła.

Mleko jest tak podatną glebą dla wszystkich prawie bakteryj, iż w każdej jego porcji już po kilku godzinach znajdujemy ogromne ilości różnych gatunków, przeważnie bakteryj gnilnych i kałowych, które nietylko psują smak, ale nieraz czynią mleko produktem szkodliwym dla zdrowia. Wielokrotnie znajdują się również w mleku bakterje chorobotwórcze, mogące spowodować groźne choroby jak n. p. gruźlicę. W r. 1912 higjeniści amerykańscy znaleźli w mleku zarazek, który spowodował groźną epidemję zapalenia gardła, — niektóre przypadki skończyły się śmiertelnie.

Ustrój człowieka znosi niekiedy bezkarnie nawet znaczne ilości bakteryj gnilnych. Nie znamy jednak granic ich szkodliwości. Wiemy, jako lekarze o przypadkach ostrych i przewlekłych zachorzeń, zwłaszcza narządów trawienia u dzieci, karmionych mlekiem w wieku wczesnym podczas ciepłej pory roku, epidemij kończących się długą chorobą, wycieńczeniem i śmiercią. To samo dotyczy ludzi w wieku starszym lub osób osłabionych. Pokarm musi być czysty i wolny od bakteryj mogących spowodować jego rozkład, a z nim powstanie trujących substancyj. Do celów domowych, dla unieszkodliwienia zarazków i bakteryj należy mleko przegotować. Nie można tego zrobić, gdy chodzi o wyroby z mleka: masło, ser, śmietanę. W Danji, Szwajcarji, St. Zjednoczonych i Anglji już od lat kilkunastu zwrócono szczególną uwagę na czyste otrzymywanie i przechowanie mleka. U nas ta sprawa jeszcze jest w zaniedbaniu, niema jeszcze dobrze zorganizowanego wytwarzania mleka i produktów z niego. Szkoła mleczarska w Rzeszowie i Związki mleczarskie robią w tym kierunku u nas w Małopolsce pewne starania. Należy jednak zaznaczyć, że głównym brakiem, jaki stoi na zawadzie, jest nieuświadomienie wytwórców-rolników. W tej chwili chcę zwrócić im, jako właśnie najważniejszemu czynnikowi, uwagę na jedną ze stron produkcji mleczywa, mianowicie na sposoby poprawienia czystości i smaku masła. Tutaj musimy powiedzieć coś o bakterjach pożytecznych i szkodliwych, które się do mleka dostają. Z nieczystego powalanego kałem wymienia, z sierści krowy, z rąk i naczyń niedokładnie wymytych, dostają się do mleka odrazu przy udoju tak liczne bakterje kałowe i gnilne, że tuż po udoju w mleku, względnie czystem znajdowałem ich do 30.000 w 1 cm³. Cyfra ta zgadza się dosyć blisko z cyfrą szwajcarską, podaną przez Burri'ego[1], — wynosi ona tam 21.000.

W mleku rynkowem cyfra ta dochodzi nieraz do kilkuset tysięcy, a nawet do 2—3 miljonów w 1 cm³. Zaznaczam jednak, że ta kolosalna cyfra nie jest tak bezwzględnie straszna. Jeżeli będziemy badali gatunki bakteryj, pokaże się, że zwłaszcza latem 9/10 tej cyfry są to bakterje nieszkodliwe, należące do szeregu bakteryj kwaśnienia. Pozostaje zatem 1/10, jeszcze dość wprawdzie pokaźna cyfra, która przypadnie na bakterje kałowe, gnilne i obojętne. W miarę posuwania się sprawy kwaśnienia mleka, maleje cyfra bakteryj kałowych i gnilnych, których rozwój tamuje powstający kwas mlekowy; ale nie tamuje go w całości, tylko częściowo. To też kwaśne mleko, zwłaszcza po dłuższem staniu staje się niesmaczne, gdyż bakterje, tworzące kwaśnienie, same giną w wytworzonym przez siebie kwasie, pozostają niektóre gnilne i kałowe, oraz obojętne wytrzymalsze na działanie kwasu. Do takich należą przedewszystkiem t. zw. c z w o r n i a k i (*sercina*) i niektóre l a s e c z k o w a t e b a k t e r j e. Najczestszym czynnikiem, powodującym kwaśnienie mleka, zwłaszcza w naszej strefie, jest bakterja kulista, łącząca się w łańcuszki p a c i o r k o w i e c m l e c z n y (*streptococcus lactis*). Bakterja ta bardzo pospolita w różnych odmianach i rasach (kwaśnienie barszczu, kapusty, zakwas chlebowy) mnoży się w mleku przy ciepłocie 20—23° C. i wyżej niezmiernie szybko. Mnożąc się nadaje mleku właściwy smak i zapach charakterystyczny i przyjemny. Przy niższej ciepłocie, poczynając od 16° w dół, rośnie ona powoli, natomiast inne bakterje lepiej przystosowane do niskiej ciepłoty rosną silniej. Dlatego to tak trudno w zimie o dobre kwaśne mleko. Ale łatwo zapobiec temu brakowi. Można właściwą bakterję rozmnożyć sztucznie w odpowiednio przygotowanym płynie n. p. buljonie mięsnym z cukrem, do którego dodano nieco kredy, ażeby zobojętnić nadmiar

---

[1]) Orla Jensen. Dairy Bacteriology s. 62.

kwasu, zabójczy po kilku dniach dla paciorkowca kwaśnienia, który nazwijmy terminem mlecznym. Tak przygotowany ferment można otrzymać w handlu; przechowuje się on kilka tygodni. W stanie suchych pastylek przygotowany nie zasługuje na polecenie. Taki ferment dodany do mleka świeżo wydojonego w ilości kilku kropel na litr, przy ciepłocie poniżej 16° C rozmnaża się bardzo szybko i nie dopuszcza innych bakteryj do rozwoju (jeżeli te nie są w zbyt wielkiej ilości, wskutek nieczystego dojenia lub zebrania mleka). To samo dzieje się, jeżeli celem otrzymania dobrego masła dodamy tenże ferment do świeżo odwirowanej śmietanki i postawimy w odpowiedniej ciepłocie. Można też dodać ferment do mleka przegotowanego, celem otrzymania w zimie dobrego kwaśnego mleka. Masło otrzymane w ten sposób posiada znaczną trwałość i bardzo dobry smak. Nie łatwo jełczeje, gdyż bakterje wytwarzające obcą fermentację nie zostały zbytnio rozmnożone. We wszystkich dobrze urządzonych mleczarniach na Zachodzie używa się takiego fermentu, w Danji niema ani jednej maślarni, któraby bez tego się obyła. O ile nam wiadomo używa fermentu również i Krak. Tow. mleczarskie, mleczarnia w Lubrańcu, a być może i inne mleczarnie[2]). Naturalnie w mleczarniach należy zachować bezwzględną czystość naczyń i mieć obfitość dobrej, czystej bakterjologicznie wody. Jak kontrolować czystość mleka i wody postaram się podać na to proste sposoby w niedługim czasie. Można tego dokonać bez przyrządów z bardzo małym nakładem pracy, a jednak osiągnąć znaczną ścisłość, wymaganą przez obecny poziom wiedzy.

Prof. O. Bujwid.

[2]) Instytut przemysłu fermentacyjnego i bakterjologji rolnej przy Muzeum przemysłu i rolnictwa w Warszawie, Krakowskie Przedmieście 66 — dostarcza sztuczny zakwas. (Przyp. Redak.).

Solenie masła.

Masło jest produktem ulegającym łatwo zepsuciu. Masło psuje się tem prędzej, im zawiera więcej maślanki; łatwo psuje się masło wyrobione ze śmietany niedokwaszonej lub przekwaszonej, gdy śmietankę otrzymano z brudnego mleka, gdy mleczarnia utrzymana jest brudno, gdy do płukania masła użyto złej wody. Trzymanie masła w nieodpowiedniej temperaturze na świetle lub pod działaniem powietrza, lub nadmiar wilgoci, oraz przechowywanie w zanieczyszczonem miejscu przyspiesza psucie masła. Jednakże mimo zachowania odpowiednich warunków przy wyrobie i przechowywaniu masła ulega ono stopniowym zmianom. Dodanie do masła soli czyni je trwalszem; przekonano się o tem oddawna.

Przed wojną solenie masła w naszych mleczarniach było dosyć rozpowszechnione. Ponieważ obecnie ilość nowych mleczarni stale i szybko wzrasta i produkcja masła powiększa się, będziemy zmuszeni masło solić, aby je uczynić trwalszem. Tem bardziej solić masło muszą te mleczarnie, z których masło przeznacza się do wywiezienia za granicę. W wielu bowiem krajach, jak np. Niemczech, Anglji, Holandji, Szwecji, Norwegji i północnej Ameryce przeważa spożycie masła solonego.

Przez solenie przedłuża się trwałość masła i to ułatwia wydzielenie jak największej ilości maślanki i wody z masła. Sól dodana do masła rozpuszcza się, ściągając równocześnie resztki wody i maślanki w kropelki, dające się następnie łatwo wygnieść. Sól winna być czysta, średnio ziarnista i bez zanieczyszczeń solami żelaza i wapna, dających gorzkawy smak. N i e o d p o w i e d n i a, z a n i e c z y s z c z o n a s ó l m o ż e n a w e t p o p s u ć m a s ł o, należy przeto być ostrożnym i nie używać złej soli, lub soli niepewnego pochodzenia. Najlepiej nabywać sól w związkach spółdzielni mleczarskich, które sól u siebie sprzedawaną poddają analizom i gwarantują jej dobroć.

Za miałka sól tworzy małe kropelki wody, która nie da się wygnieść; sól za gruba nie roztopi się i zgrzyta w maśle przy jedzeniu. Chcąc otrzymać sól dobrą, należy ją w suchym stanie odsiać przez sitko z otworkami półmilimetrowemi; wówczas odsieje się sól za drobną, a potem powtórnie przez sitko z otworkami 2 mm, przyczem odsieje się sól za grubą.

Ilość soli zależy od wymagań odbiorcy, zwykle dodaje się 1—3% wagi masła; do masła eksportowego dodaje się nawet więcej. Nie można sypać soli „na oko“, lecz według wagi. Sól powinna być sucha i równomiernie w maśle wymieszana.

Solenie masła powinno się odbywać w sposób następujący:

Masło należy wygnieść na wygniataczu, poczem rozważyć na kawałki po 5 kg. Jeśli mamy dodać 2% soli, to do każdych 5-ciu kg masła wypadnie 100 gr soli. Taką ilość soli należy w oddzielnych „porcjach“ na papierkach odważyć. Każdy kawałek po 5 kg należy solić oddzielnie, wtedy solenie będzie równomierne. Na wygniataczu należy rozwałkować kawałek o 5-ciu kg, posypać połową „porcji“ soli, masło odwrócić i znów posolić drugą połową „porcji“, poczem kilka razy przegnieść, aby masło z solą pomieszać. Równomierne solenie osiąga się jeszcze w ten sposób, że sól rozsypuje się nie z ręki, lecz zapomocą sitka.

Masło posolone należy pozostawić na 12—24 godzin w takiej temperaturze, aby zbytnio nie zmiękło, lub podczas chłodnej pory zbytnio nie stwardniało, poczem gdy sól się już rozpuściła i ściągnęła kropelki wody należy wygnieść na wygniataczu, aby wydzielić z masła resztę wody i maślanki. To drugie wygniatanie jest bardzo ważne i nie należy go zaniedbywać, jeśli chcemy posiadać masło trwałe. Po skończonem wygniataniu należy masło zważyć.

Solone masło wysyła się przeważnie w beczkach bukowych (zagranicę), lub w skrzynkach szczelnych (wewnątrz kraju). Opakowanie masła musi być czyste i staranne. Beczki lub skrzynki powiny być wyparzone, wymyte i wywietrzone. Wnętrze należy wytrzeć nieco solą, dno i ściany wyłożyć papierem pergaminowym, zwilżonym słoną wodą, poczem masło wkładać, ubijając je szczelnie drewnianym tłuczkiem, ażeby nie zostawić szpar. Po ułożeniu masła należy przykryć je papierem pergaminowym i zamknąć szczelnie, oraz zabić gwoździami, uważając, by gwoździe nie weszły w masło.

Na wierzchu należy napisać wyraźnie dokładną wagę brutto (t. j. wagę masła z beczką), oraz wagę netto (wagę samego masła).

Letnią porą należy masło doprowadzić do zupełnego stężenia. W tym celu winno ono z reguły leżeć w chłodzie najmniej jeden dzień. Masło stężałe jest trwalsze, niż masło miękkie. Wysyłka masła powinna się odbywać na noc, tak, aby do miejsca przeznaczenia dochodziło rano. Przewożenia masła w upalne dnie należy unikać.

F. Hajkowski.

Produkcja mleczarń spółdzielczych w Polsce w r. 1924.

Znaczenie spółdzielni mleczarskich dla podniesienia wytwórczości kraju jest dzisiaj uznawane przez wszystkich. Spółdzielnie mleczarskie zdolne są przyjąć do doskonalszej przeróbki mleko z gospodarstw drobnych, które pozostawione w gospodarstwach albo ginie dla gospodarki ogólnej, albo zostaje przerabiane na towar lichy i spieniężane po cenie niskiej; często po cenie tłuszczu technicznego. Spółdzielnia przetwarza mleko na towar trwały i spienięża po cenie znacznie wyższej, wynajdując często bardzo odległe rynki. Możność stałego spieniężania mleka po cenie wyższej, wpływa też nadzwyczaj dodatnio na podniesienie hodowli, ponieważ ilość produkowanego mleka przestaje być dla gospodarza obojętną.

Badając rozmieszczenie mleczarń, w szczególności mleczarń spółdzielczych, rzuca się w oczy, że rozmieszczone są one w całym kraju bardzo nierównomiernie. Ponadto i rozmiary mleczarń, ich przeróbka dzienna jest bardzo różnolita. (Patrz tablica). Pierwsze miejsce, co do ilości mleczarń spółdzielczych oraz ilości przerabianego w nich mleka, zajmują: województwo poznańskie i pomorskie. W tych województwach mleczarnie rozmieszczone są prawie we wszystkich powiatach mniej więcej równomiernie. Drugie miejsce zajmuje b. Kongresówka; tu mleczarnie występują już wyspami; są powiaty, gdzie niema ani jednej spółdzielni mleczarskiej. Na trzeciem miejscu stoi Małopolska, a na ostatniem ziemie północno-wschodnie, na terenie których jest zaledwie parę spółdzielni mleczarskich. Wziąć przytem trzeba, że na

PORÓWNANIE LICZBY I DZIAŁALNOŚCI MLECZARŃ SPÓŁDZIELCZYCH W LATACH 1922 i 1924.

Województwo	R. 1922			R. 1924		
	Ogólna liczba mleczarń	Ogólna ilość mleka przerabianego przez wszystkie mleczarnie	Jedna mleczarnia przerabia rocznie	Ogólna liczba mleczarń	Ogólna ilość mleka przerabianego przez wszystkie mleczarnie	Jedna mleczarnia przerabia rocznie
		litrów			litrów	
Pomorskie	—	—	—	85	41,251.742	485.314
Poznańskie	—	—	—	60	37,898 238	631.637
Razem	—	—	—	145	79,149.989	**545 862**
Krakowskie	37	2,818 221	76.168	23	3 568.208	155.139
Lwowskie	14	1,540 963	110.069	19	2,988.355	157.281
Tarnopolskie	3	137.147	45 716	8	683.716	85.464
Stanisławowskie	—	—	—	1	226 600	226 600
Razem	54	4,496.331	**77.317**	51	7,466.879	**146.409**
Kieleckie	2	158.204	79.102	6	1,571.496	261.916
Lubelskie	23	3,179 556	138.241	45	8.216 431	182.587
Łódzkie	11	3,458.092	314.372	13	5,152.237	396.326
Warszawskie	16	3,539.138	158.696	40	7,811.356	195.284
Razem	52	9,334.990	**179 511**	104	22,751.520	**218 764**
W całem państwie	—	—	—	300	109,368.379	**364.561**

Pomorzu i w Wielkopolsce jest niemal drugie tyle mleczarń prywatnych, co spółdzielni. Widzimy dalej, że spółdzielność mleczarską w wojew. poznańskiem i pomorskiem pod względem liczebnym jest bliską stanu zakończonego poniekąd rozwoju. W r. 1925 na tym obszarze powstało zaledwie parę spółdzielni mleczarskich, gdy na terenie b. Kongresówki spółdzielnie mleczarskie w chwili obecnej powstają jeszcze w sposób wprost żywiołowy. W r. 1925 powstało tu drugie tyle spółdzielni, ile było dotychczas. Pośrednie miejsce zajmuje rozwój spółdzielczości mleczarskiej w Małopolsce, w której ilość mleczarń spółdzielczych wzrosła o 29, to znaczy o 57 proc.

Najwyższą dzienną przeróbkę mają jak widać z tablicy mleczarnie pomorskie, bo wynoszącą blisko trzy razy tyle co w przeciętnej mleczarni b. Kongresówki. Również wysoka jest dzienna przeróbka mleczarń, przerabiających od 1.000 do 5.000 litrów mleka dziennie, a są nawet i jeszcze większe. Dowodzi to, że przemysł mleczarski w tych województwach znajduje się na wyższym stopniu rozwoju. Tu odrazu zakładano przedsiębiorstwa większe, wyposażone i w ludzi i w ulepszone narzędzia i maszyny. W b. Kongresówce, gdzie zainteresowanie mleczarstwem jest dziś bardzo duże, przeważa typ mleczarni drobnej, przerabiającej mniej niż 500 litrów dziennie; są to albo mleczarnie nowe, albo powstałe na gruzach tych, które wojna zniszczyła. Tutaj proces koncentracji zaledwie się zaczął. Jednak i w b. Kongresówce widzimy duże różnice w wielkości mleczarń w różnych województwach; na pierwszy plan wybija się wojew. łódzkie, gdzie przeciętna przeróbka jednej mleczarni zbliża się do norm wielkopolskich. Pomimo to

wszędzie niemal mamy ruch ręczny, rozmieszczenie przeważnie nędzne. Ta okoliczność, że w wojew. łódzkiem przeważa typ mleczarń większych w porównaniu z innemi województwami b. Kongresówki, świadczy o tem, że ma tu miejsce wpływ pracy organizacyjnej w tym kierunku prowadzonej, dającej możność w pewnych warunkach rozpocząć pracę odrazu od zakładania mleczarń większych. Najdrobniejsze mleczarnie mamy w Małopolsce. Wobec braku innych przyczyn powodujących tę okoliczność, świadczyłoby to o niedostatecznem naprężeniu organizacyjnem.

M.

Od Administracji.

„Gazeta Mleczarska i Hodowlana" wychodzić będzie od marca począwszy w rozszerzonych o połowę rozmiarach, gdyż numery wychodzące z początkiem miesiąca zawierać będą po 16 stronic druku. To pozwoli redakcji na umieszczanie bogatszej aniżeli dotychczas treści i przyczyni się do tego, by pismo coraz więcej mogło spełniać swe zadania. Prenumeratę ustalamy w tym samym stosunku t. j. na zł. 3.— kwartalnie.

W ciągu pierwszego kwartału wysyłaliśmy „Gazetę Mleczarską i Hodowlaną" w szerokiej mierze do mleczarń spółdzielczych, prywatnych i innych interesantów, celem zaznajomienia ich z naszem pismem. Żywimy nadzieję, że nasi Czytelnicy uznają wydawnictwo to za pożyteczne dla swych celów zawodowych, którym jest poświęcone. Niechaj dadzą temu wyraz konkretny przez możliwie szybkie

z a p ł a c e n i e p r e n u m e r a t y.

„Gazeta Mleczarska i Hodowlana" nie jest subwencjonowana, a więc musi się utrzymywać z własnych dochodów. W miarę poparcia, jakie znajdziemy ze strony Czytelników, będziemy się starali pismo rozwijać. Od ilości prenumeratorów zależeć będzie, czy pismo będzie mogło wychodzić co tygodnia, do czego dążymy, czy będziemy mogli go rozszerzyć i udoskonalić. Wszystkie wskazówki i życzenia w tym kierunku przyjmiemy z wdzięcznością i uwzględnimy je wedle najlepszych sił.

Prenumerata kwartalna wynosi zł. 3.—, a wraz z przesyłką pocztową zł. 3.30.

Kwotę prosimy wpłacić na rachunek Administracji (Księgarni Polskiej we Lwowie) w P. K. O. nr. 140.810. Blankiety przy numerach 1. i 6.

O d k w i e t n i a p o c z ą w s z y w y s y ł a ć b ę d z i e m y „G a z e t ę M l e c z a r s k ą i H o d o w l a n ą" t y l k o t y m, k t ó r z y z a p ł a c i l i p r e n u m e r a t ę z a 1-szy i 2-gi k w a r t a ł.

Z PRAKTYKI I NAUKI.

Wartość odpadków mleczarnianych przy tuczeniu i wychowie zwierząt. Powszechnie znana jest wartość odpadków mleczarnianych przy wychowie młodzieży wszelkich gatunków zwierząt. Cielęta, źrebaki, prosięta odchowują się najlepiej, gdy mogą dostawać słodkie mleko odtłuszczone; przy wychowie indycząt niezbędny jest twarog, u innych piskląt słodkie lub zsiadłe mleko wywołuje szybki rozwój i łatwe pierzenie; mniejszą uwagę zwraca się u nas dotychczas na znaczenie odpadków mleczarnianych przy tuczeniu.

W Danji przy bardzo rozwiniętej produkcji mleka, tuczenie młodych świń na boczki, przeznaczonych na wywóz do Anglji odbywa się przy pomocy słodkiej serwatki, pozostałej od wyrobu serów podpuszczkowych i maślanki zarobionej z śrutą zbożową, otrębami i mąką z mielonych płatków ziemniaczanych. Dodatek mąki kostnej i mięsnej doprowadza ten sposób żywienia do odpowiednio zestawionej normy, zależnej od wieku tuczników. Takie żywienie daje przyrost szybki, oraz doskonały gatunek mięsa i tłuszczu drobnowłóknistego, ścisłego, jędrnego i mało wysychającego.

Przy tuczeniu pulard i kogutków 4 — 6 miesięcznych, wypróbowałam osobiście znakomite wyniki, jakie osiąga się przy użyciu słodkiego mleka odtłuszczonego, rozrobionego na gęstość śmietany z mąką jęczmienną i owsianą. Taka papka zadawana 2 razy na dzień: rano i wie-

czorem za pomocą lejka z gumą, daje przyrost od 400—500 gr. na tydzień na sztukę (tuczone były kogutki rasy *Orpington*). Po trzech tygodniach tuczenie jest ukończone, mięso nabiera smaku nieporównanie delikatnego, jest soczyste, pokład tłuszczu jest równomierny, a nie gruby i łojowaty, osadzony li tylko w podbrzuszu i na szyi, jak to bywa przy tuczeniu ziemniakami i ziarnem.

Przy odchowie młodego drobiu, najlepsze wyniki otrzymuje się przy użyciu maślanki, która również oddziaływa doskonale na nieśność zimową. W celu łatwiejszego przewozu maślanki utworzył się w Stanach Zjednoczonych Ameryki, syndykat 27 mleczarń, wyrabiających pasteryzowaną i zgęszczoną maślankę, rozsyłaną hodowcom w naczyniach rozmaitej wielkości od 4 litrów do 200 litrów. Wyrób ten jest tam patentowany, a wartość jego polega nietylko na dużej zawartości białka, ale na wybitnem działaniu dietetycznym, pobudzaniu trawienia i korzystnem oddziaływaniu na zdrowie zwierząt.

U nas maślanka jest dotychczas niedoceniana przez hodowców i zarówno jak mleko odtłuszczone, skutkiem nieodpowiedniego traktowania, używania w szkodliwym stanie nadkwaśniałym lub przekwaśniałym, nie daje tak dobrych wyników, jakie dawać mogłaby.

M. K.

Najlepszem lekarstwem na wszy u bydła jest zachowanie czystości w oborze. Jeżeli niema dostatecznej ilości słomy na ściółkę, to najlepiej wyrzucać nawóz z pod krowy i urządzić tak, żeby nawóz nie walał krowy. W celu usunięcia wszy należy przedewszystkiem oczyścić krowę z brudu — najlepiej wystrzyc nożyczkami miejsca porażone, następnie wymyć ciepłą wodą z mydłem i obmyć 2% roztworem kreoliny, a później wysuszyć skórę, wycierając ręcznikiem. O ile taka jednorazowa operacja nie pomoże, trzeba ją jeszcze raz, albo dwa razy powtórzyć. Zamiast 2% roztworu kreoliny można wtedy użyć odwaru z machorki.

Wartość rozmaitych materjałów używanych na ściółkę. Wartość materjału użytego na ściółkę ocenia się przedewszystkiem po zdolności nasiąkliwości moczem. Poniżej podajemy zestawienie, z którego zorjentować się można o wartości danego materjału użytego na ściółkę. I tak chłonie litrów moczu:

100 kg. słomy pszennej	220
„ „ słomy jęczmiennej	285
„ „ słomy owsianej	228
„ „ mchu	250-300
„ „ suchych liści	130
„ „ torfu	500-700
„ „ ściółki leśnej iglastej	150
„ „ trocin	400
„ „ ziemi próchniczej	50
„ „ piasku	25

Mycie masła. Po ubiciu masła w maślnicy wyjmuje się je włosianem sitem i przenosi do niecki, balji ruchomej lub koryta. Tutaj w pierwszej linji uwalnia się masło w znacznej części od maślanki, bądź to przez jej ocieknięcie, bądź też przez opłukanie wodą. Mycie wodą jest tylko wtenczas godne polecenia, gdy mleczarnia posiada rzeczywiście dobrą wodę źródlaną lub rzeczną filtrowaną, bez zapachu, zupełnie przejrzystą i prawdziwie przyjemną w smaku. Gdy bowiem mycie dobrą wodą znacznie podnosi trwałość i smak masła, wyrobionego z kwaśnej śmietany, zła albo nawet i średnia woda może zupełnie je popsuć.

Gdy mamy zupełnie dobrą wodę schładzamy ją przez przetrzymanie w ciągu paru godzin w lodowni; polewamy nią (najlepiej z pomocą polewaczki z sitem) masło w niecce lub korycie tak długo, aż w odpływającej wodzie nie znać maślanki, poczem zatykamy otwór odpływowy i nalewamy wody prawie do pełna; gdy masło w zimnej wodzie postoi ½ do 1½ godziny i należycie stwardnieje, wygniatanie jego znacznie prędzej idzie.

Dobrem jest także mycie masła w maślnicy Victoria w następujący sposób: skoro masło zbiło się w krupki, odciąga się maślankę z pod masła gumową rurką do kubła, poczem napełnia się maślnicę aż po brzegi wodą i puszcza w ruch przez mniej więcej 2 minuty, poczem wodę spuszcza się, jak przedtem maślankę, nalewa świeżej, znów puszcza maślnicę w ruch i t. d.

Za pierwszym i drugim razem napełnia się maślnicę po brzegi dla uniknięcia wstrząśnień. Za trzecim i ostatnim razem dodaje się mniej wody w celu zbicia wymytego masła w grudy.

Ten sposób mycia jest bardzo dobry, ale możliwy tylko w mleczarniach, gdzie jest obfitość wody (wodociąg).

W żadnym razie i pod żadnym pozorem nie należy myć masła na wygniatarce przy równoczesnem jego wygniataniu. Maślanka bowiem znajduje się zazwyczaj nie wewnątrz krupek masła, lecz między krupkami; łatwo więc jest wypłukać ją przed rozgnieceniem krupek, a natomiast, gdy odrazu bez poprzedniego wypłukania przystępujemy do wygniatania, rozgniatamy poszczególne krupki i wgniatamy w masło maślankę, a następnie wodę.

W braku dobrej wody przenosi się masło w misce do chłodowni na ½—1½ godziny, gdzie ocieka z maślanki i tężeje, poczem przystępujemy do wygniatania.

Według „Techniki Mleczarskiej"
Inż. *Z. Chmielewskiego.*

PYTANIA.

1. W oborze mej zeszłego roku panowało zakaźne ronienie u krów; — przeprowadzono szczepienie przeciw tej chorobie i prawie żadna nie porzuciła w tym roku, podczas gdy w stani, gdzie nie były szczepione zrzucały znowu. Jednak cielęta nie chowają się, bo po urodzeniu dostają biegunki i przeważnie giną. Nie wiem czy mam to przypisać dawnemu schorzeniu krów, czy traktować jako oddzielną chorobę cieląt? Jakie środki przeciwko temu stosować?

M. E.

HANDEL ZAGRANICZNY RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ ZWIERZĘTAMI I PRODUKTAMI POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO w 1925 r.

	Przywóz do Polki		Wywóz z Polski	
	Ilość	Wartość w tys. zł.	Ilość	Wartość w tys. zł
Duże zwierzęta gospodarskie	—	**32**	—	**94.419**
Bydło rogate Owce (barany) Trzoda chlewna	szt. 143 „ — „ —	32 — —	szt. 116.700 „ 14.475 „ 870.691	19.898 268 74.253
Mięso i produkty mięsne	—	—	tonn **34.975**	**62.109**
Mięso świeże solone i mrożone Wędliny i szynki	— —	— —	tonn 34 793 „ 182	51.517 592
Tłuszcze zwierzęce	tonn **21.844**	**35.979**	—	—
Tłuszcze zwierzęce jadalne (słonina, smalec) Tłuszcze zwierzęce techniczne	tonn 12 724 „ 9.120	26.471 9.508	— —	— —
Nabiał	kg. **2.101**	**5.077**	kg. **1.696**	**4.490**
Mleko zgęszczone i mączka Sery Masło	kg. 731 „ 793 „ 577	1.141 1.579 2.357	— kg. 1.155 „ 541	— 2.408 2.082
Drób i jaja	—	—	—	**65.310**
Gęsi Inne ptactwo domowe Jaja Pierze i puch	— — — —	— — — —	1,138.488 121.541 27.071 2.061	8.074 534 51 327 5.375
Wełna	—	**120.541**	**4.006**	**38.435**
Wełna i odpadki „ czesana Przędza wełniana	tonn 11.537 „ 853 „ 1.179	87.764 12.655 20.122	tonn 2.407 „ 130 „ 1 469	11.309 2.014 25.112
Skóry i futra	tonn **15.284**	**71.516**	**8.584**	**15.919**
Skóry surowe Futra surowe Skóry wyprawione Futra wyprawione	tonn 6.946 „ 650 „ 7.438 „ 250	7.246 1.609 56.816 5.845	tonn 7.658 „ 491 „ 343 „ 92	9.893 1 628 2.274 2.124
Włosie, szczecina, rogi i żołądki cielęce	**283**	**1.097**	**2.704**	**4.488**
Razem	—	**234.242**	—	**285.170**

PIŚMIENNICTWO.

Miarą kultury narodów jest bogactwo piśmiennictwa. Nasze piśmiennictwo mleczarskie jest skromne, wiele w tej dziedzinie nie zdziałano, ale i to co zostało napisane rozprószyło się wśród różnych czasopism, które dziś należą tylko do historji, literatury i czasopiśmiennictwa. Chcielibyśmy uratować i utrwalić te prace przez wydanie bibljografji mleczarskiej. Prosimy więc wszystkich autorów, którzy kiedykolwiek pisali z zakresu mleczarstwa, aby zechcieli przesłać do Redakcji spis swych prac, zarówno prac oryginalnych, jak i referatów, artykułów. Dla ułatwienia podajemy przyjęty we wszystkich bibljografjach szemat, według którego prosimy nadesłać wykazy prac tyczących się mleczarstwa lub mających coś wspólnego z tym odłamem nauki.

1) Imię i nazwisko (ewent. pseudonim).

2) Dokładny tytuł pracy (jeśli jest oryginalną należy zaopatrzyć dopiskiem oryg.).

3) Gdzie drukowano (w jakiem czasopiśmie) podając dokładny tytuł, rok wydania, numer, strona.

4) Czy została sporządzona osobna odbitka? (rozmiar, rok i miejsce wydania, ilość stron, nakładca).

KRONIKA.

Wywóz masła z Łotwy. Według Butter und Fettwarenverkehr Nr. 6a. wywóz masła z Łotwy zwiększył się w porównaniu z r. 1924 prawie o 100%. Jakie rozmiary przybrał wywóz masła w ostatnich 5 latach, wskazuje następująca statystyka:

rok	1921	15 tonn
„	1922	839 „
„	1923	2.898 „
„	1924	3 677 „
„	1925	7 124 „

Interesujące są liczby wywozowe w poszczególnych miesiącach 1924 i 1925 roku.

	1924 r.	1925 r.
Styczeń	123 tonn	346 tonn
Luty	150 „	279 „
Marzec	199 „	319 „
Kwiecień	236 „	375 „
Maj	231 „	607 „
Czerwiec	352 „	771 „
Lipiec	545 „	982 „
Sierpień	466 „	757 „
Wrzesień	428 „	937 „
Październik	372 „	704 „
Listopad	326 „	552 „
Grudzień	245 „	491 „

W roku obecnym na Łotwie oczekują jeszcze większego wywozu masła, mianowicie obliczają go na 13.000 tonn.

Notowanie polskich cen masła w pismach zagranicznych. Zdobyliśmy nowy sukces: ceny masła polskiego zanotowano urzędowo w Berlinie. Późno doszliśmy do tego, ale lepiej później, jak nigdy. Za sukces ten należą się Związkowi Spółdzielni Mleczarskich i Jajczarskich wyrazy uznania. W Nr. VI a z 9. lutego 1926 „Der Butter und Fettwarenverkehr" notowanie Związku Spółdzielni Mleczarskich i Jajczarskich w Warszawie i Poznaniu jest zgodne co do tendencji zwyżkowej.

VII. Międzynarodowy kongres mleczarski. 8 — 23 maja b. r. odbędzie się w Paryżu międzynarodowy Kongres poświęcony specjalnie przemysłowi mleczarskiemu. Kongres ten organizuje Francuskie Towarzystwo Zachęty przemysłu mleczarskiego (Société française d'encouragement à l'industrie laitière). Na kongresie będą omawiane następujące sprawy:

P r o d u k c j a m l e k a, a więc: rasa krów dojnych, żywienie, dojenie, higjena obory, kontrola mleczności;

p r z e r ó b k a m l e k a: otrzymywanie mleka na fermach, oddzielanie mleka, konserwowanie, pasteryzacja długotrwała, biorisacja, homogenisacja, mleko skondenzowane i w proszku, śmietana, masło, fermentacja i t. d.,

h i g j e n a m l e k a: z a g a d n i e n i a n a u k o w e: skład mleka, kolloidy, kwasota, leukocytoza mleka, bakterjologja itd. analityka i kontrola mleka: walka z fałszowaniem;

p r a w o d a w s t w o; n a u k a; z r z e s z e n i a: typy spółdzielni;

e k o n o m j a: przewóz nabiału, handel, statystyka i cła. Zostanie też omówiona jedna z najważniejszych a bardzo pilnych spraw, a to zaopatrzenie w nabiał wielkich miast.

Oprócz działu referatowego odbędzie się wystawa przemysłu mleczarskiego. Dotychczas nasz przemysł mleczarski w dobie powojennej był nieobecny na wszystkich kongresach, nie mieliśmy co pokazać. Dziś stanęliśmy nieco na silniejszych podstawach, wartoby więc zakrzątnąć się i wziąć udział jeśli nie w wystawie, to przynajmniej obesłać dział teoretyczny przez delegowanie referentów.

J. Krl.

III. Wszechpolski Konkurs Nieśności. Konkurs nieśności, który rozpoczął się 1. grudnia 1925, urządzony został staraniem Wielkopolskiej i Pomorskiej Izby Rolniczej pod naukowem kierownictwem i przy wydatnej pomocy materjalnej Instytutu Zootechnicznego Uniwersytetu Poznańskiego oraz z poparciem Ministerstwa Rolnictwa. Konkurs odbywa się w tych samych ubikacjach co I. Konkurs Nieśności, a mianowicie w kurnikach doświadczalnych wyżej podanego Instytutu. Dokładny opis tych kurników znajduje się w sprawozdaniu z I. Konkursu. Kury korzystać mogą w razie sprzyjającej pogody z obszernego, wysokim parkanem ogrodzonego wybiegu o powierzchni przeszło ½ ha, z którego część jest obsadzona krzakami, druga część zaś obsiana koniczyną.

Konkurs odbywa się na zasadzie warunków, swego czasu ogłoszonych. W konkursie biorą udział tylko trzy kury z każdego stadka, czwarta zastępuje jedną z konkursistek w razie zachorzenia lub śmierci. Hodowcy nie podali, którą z kur należy uważać jako zastępczą, wobec tego wyznaczyliśmy ją w każdym stadku sami, a mianowicie wybraliśmy tę kurę, która zdaniem naszem najgorzej będzie niosła. Opinję naszą opieraliśmy na cechach zewnętrznych każdej kury.

Według Województw nadesłano: z Wielkopolski stadek 8, z Pomorza stadek 8, z Ziemi Warszaw. stadek 4. W porównaniu do dawniejszych konkursów, wynosi liczba nadesłanych stadek o 7 stadek więcej, niż na I. konkursie (Poznań) i o 10 stadek więcej niż na II. konkursie (Chyliczki). Ogółem jest kur 80 (39 na pierwszym, 38 na drugim konkursie). Z tych 80 osobników zalicza się jednak jak wyżej wymieniono, tylko 60 do konkursu, a 20 jest w rezerwie. Na pierwszych dwóch konkursach liczbowo dominowały Zielononóżki, obecnie zaś Wyandotty stoją liczbowo na pierwszem miejscu; o ile jednak kury Pomorskie i Czubatki polskie, ze względu na nieustalenie wzorca, zaliczylibyśmy do bezrasowych, to się cyfra stadek bezrasowych powiększy o 4 i będzie na pierwszem miejscu.

W szczególności jest: Wyandottów 6 stadek (w tem liczone Wyandotty niem.), Bezrasowych 5 stadek, Zielononóżek 4 stadka, Pomorskich 3 stadka, Orpingtonów 1 stadko, Czubatek 1 stadko; razem 20 stadek.

Porównanie nieśności kur bezrasowych z nieśnością kur rasowych może ujawnić bardzo ciekawe szczegóły. Stan zdrowia wszystkich kur został po nadejściu zbadany. Kury przeszły kwarantannę. Dwie kury do dziś dnia kwarantanny nie opuściły z powodu podejrzenia o chorobę.

Po nadejściu każda kura była ważoną. Przeciętna waga kur (średnia arytm.) jest 1916 g. Najcięższa kura na konkursie należy do Pomorskich Jastrzębiatych (Nr. 770) i waży 3020 g, najlżejsza zaś kura do bezrasowych (Nr. 708) wzgl. Zielononóżek (Nr. 743) po 1130 gramów. Waga wśród poszczególnych ras jest mało ustaloną.

Hodowcy jeszcze niestety w wielu wypadkach na ostatnią chwilę lub po rozpoczęciu konkursu nadsyłali swe stadka, co obniży wyniki nieśności ich kur wskutek uwstecznienia się rozwijających żółtek pod wpływem wrażeń psychicznych, o czem już po ostatnim konkursie szerzej się rozwodziłem.

Dr. J. Szuman.

Ruch handlowy zwierzętami i mięsem w Warszawie. Na podstawie urzędowych wiadomości, otrzymanych od Zarządu rzeźni i targowisk, przywóz do Warszawy na rzeź bydła rogatego, trzody chlewnej, drobnych zwierząt i mięsa przywozowego, oraz krów mlecznych w styczniu b. r. przedstawiał się j. n. Dostarczono: bydła rogatego 4039, 1239 (z tego wołów i buhai 2477, krów 2585, jałówek 216); trzody chlewnej 12151, 484; cieląt 2253, 206; owiec i baranów 272; krów mlecznych 345 (pierwsze cyfry oznaczają spęd na targowisko, drugie do rzeźni). Stacje mięsa przywozowego: wołowina ćwierci 12146, 5123; baranina ćwierci 1766, 1320; cielęcina ćwierci 27336, 23270; wieprzowina kg. 134956, 6666 (pierwsze cyfry odnoszą się do stacji Koszyki, drugie do Pragi).

Pracownia chemiczna przy Wyższej Szkole Weterynarji w Lugdunie (Lyon) podaje do wiadomości badaczy kraju i zagranicy, że posiada doskonale urządzoną doświadczalnie mleczarską i zaprasza chcących pracować nad zagadnieniami z chemji, fizyko-chemji lub biologji mleka, do korzystania z tamtejszych urządzeń. Wszelkie najnowsze aparaty, jakie tylko wchodzą w zakres doświadczalnictwa, odnoszącego się do składu i struktury mleka, są na miejscu, nie wyłączając ultra-filtrów, ultra-mikroskopów, supercentryfugi, refractio-, resisto-, viscosi-, potentio-, nephelemetrów i t. d. i t. d.

Wszystkiemi informacjami służy kierownik Zakładu prof. dr. Ch. Porcher, Laboratoire de Chimie de l'Ecole Vétérinaire de Lyon (France) (Le Lait. tom VI. Nr. 51. styczeń 1926).

Opinja Państwowej Rady Rolniczej w sprawie kwalifikowanego wywozu artykułów rolnych. 1. Standaryzacja eksportu w zakresie produktów rolnych winna obejmować tylko najwybitniejsze nasze artykuły eksportowe. 2. Zasada powyższa winna być wprowadzona w życie stopniowo; powinny być przedsięwzięte bezzwłocznie kroki, zmierzające do rozpatrzenia zagadnienia standaryzacji mięsa, masła, bydła oraz nasion roślin koniczynowych. 3. Rząd winien w czasie możliwie najprędszym wystąpić do ciał ustawodawczych z projektem ustawy w sprawie standaryzacji eksportu jaj z Polski. W ustawie tej winny być zawarte ogólne zasady kwalifikacji wywozu; szczegółowe przepisy powinny być wprowadzone w życie w drodze rozporządzeń. 4. Standaryzacja eksportu jaj z Polski winna się opierać na następujących zasadach: należy wprowadzić system koncesjonowania wywozu jaj z Polski. Koncesje winny być udzielane w pierwszym rzędzie spółdzielniom rolniczo-handlowym, opartym o zawodowe organizacje społeczno-rolnicze; zezwolenia na prawo wywozu winny być udzielane poszczególnym firmom przez Ministra Rolnictwa i D. P., do którego kompetencji należy włączyć również kontrolę jaj wywożonych za granicę oraz inspekcję technicznych urządzeń firm, uprawnionych do wywozu; do przeprowadzania kontroli nad eksportem jaj z Polski należy powołać do życia „Stację oceny jaj", podległą Ministerstwu Rolnictwa i D. P. z utrzymywaną z jego sum budżetowych.

Narada w sprawach hodowli i mleczarstwa na Pomorzu. Dnia 11 stycznia r. b. odbyła się w Pomorskiej Izbie Rolniczej przy udziale naczelnika Wydziału Hodowli Ministerstwa Rolnictwa oraz przedstawicieli Pomorskiej Izby Rolniczej, Pomorskiego Towarzystwa Hodowców Bydła oraz Związku rewizyjnego Spółdzielni Rolniczych pod przewodnictwem Dr. Esden-Tempskiego, prezydenta Izby, poświęcona sprawom hodowli im leczarstwa na Pomorzu. Na wstępie omawiano kwestję zaprojektowanej przez Pomorską Izbę Rolniczą w roku 1923 pralni wełny; urzeczywistnienie projektu odroczono do chwili dogodniejszej. W sprawe powołania do życia spółdzielni dla zbytu opasów owczych postanowiono przeczekać pewien okres czasu, aż okaże się wynik dokonywanych obecnie przez Towarzystwo Hodowców Owiec dostaw mięsa owczego dla armji.

Z kolei przedstawiciele Pomorskiego Związku Rewizyjnego w osobach prezesa p. Hulewi-

cza i lustratora mleczarń p. Swinarskiego, zobrazowali obecny stan mleczarstwa na Pomorzu; p. Hulewicz stwierdza, że żywioł niemiecki w pomorskim przemyśle mleczarskim przeważa, Usiłowania Związku Rewizyjnego i Izby w kierunku zorganizowania mleczarstwa i zbytu masła natrafiają na ogromne trudności, wskutek dużej opozycji głównie przedstawicieli mleczarń, będących w posiadaniu niemców. Dążenia Pomorskiego Związku Rewizyjnego idą w kierunku poprawienia gatunku masła i organizacji zbytu, oraz rozwoju spółdzielni mleczarskich w oparciu o Pomorski Związek Rewizyjny. Mleczarnie spółdzielcze potrzebują kredytów na remont urządzeń wewnętrznych. Mówca podkreśla ważność szkoły mleczarskiej w województwach zachodnich, posiadających najbardziej rozwinięte mleczarstwo z całej Polski; Związek Rewizyjny zaangażował fachowca mleczarskiego, który ma się zająć sprawami organizacji.

P. Swiniarski dodaje, że na Pomorzu jest 205 mleczarń, z tego 95 spółkowych, a reszta prywatnych. Z ogólnej cyfry mleczarń jest 90 procent w rękach niemieckich. Stan budynków mleczarń jest dobry, wszystkie mleczarnie są z popędem parowym, jednak technika wyrobu i higjena pozostawiają wiele do życzenia. Niemieckie spółdzielnie mleczarskie uniemożliwiają polskim producentom przystępywanie do spółdzielni, żądając... 200 złotych wpisowego od krowy! P. Ihnatowicz podkreśla, że eksport masła z Województw zachodnich powinien być przedewszystkiem skierowany na zachód. Zeszłoroczny pokaz produktów mleczarskich w Grudziądzu, w którym brali udział przeważnie producenci z innych województw, dał dowód, że pomorskie masło pozostawia jeszcze wiele do życzenia. Ulepszenie produktów mleczarskich leżących w interesie lepszego zbytu jest rzeczą pierwszorzędną. Perjodyczne oceny masła wpłyną niewątpliwie na ulepszenie jakości towaru. Obecnie przygotowują się perjodyczne oceny masła, kierowane przez jeden ogólno państwowy komitet w Warszawie.

Kredyty państwowe dla spółdzielni są obecnie realne i mogą być udzielane na remont urządzeń mleczarskich oraz zakup budowli dla spółdzielni. Udzielanie kredytów dla spółdzielni mleczarskich Ministerstwo Rolnictwa uzależnia od opinji Związku Rewizyjnego. Przy udzielaniu kredytów hodowlanych powinno być brane pod uwagę należenie petenta do spółki mleczarskiej, gdyż akcja hodowlana z mleczarską powinny się wzajemnie wspierać. Sprawa szkoły mleczarskiej w Województwach zachodnich posunęła się o tyle naprzód, że odpowiednie objekty są już na terenie Wielkopolski upatrzone, a część urządzeń posiada już Wielkopolska Izba Rolnicza po Instytucie Mleczarskim. Finansowe poparcie Ministerstwa Rolnictwa możliwe jest w takiej formie, jak dla ludowych szkół zawodowych. Należy się jednak zastanowić czy szkołę urządzić łącznie z mleczarnią spółdzielczą w której uczniowie praktykowaliby, czy też nabyć własną mleczarnię. Przy uzgodnieniu stanowiska obu Izb rolniczych uruchomienie kursów mogłoby już w bliskim czasie nastąpić.

P. Dr. Celichowski proponuje urządzenie wspólnej szkoły mleczarskiej przez obydwie Izby rolnicze. Mówca wyobraża sobie finansowanie tej instytucji w sposób następujący: 50 procent ceny kupna pokryje się z kredytów państwowych, 25 procent z subwencji państwowych, a pozostałe 25 procent pokryją wspólnie obie Izby Rolnicze. Szkoła ta powinna być połączona ze spółdzielnią mleczarską.

W sprawie kredytów hodowlanych, wyjaśnia p. Ihnatowicz, że udzielone kredyty hodowlane mogą być używane tylko na zakup inwentarza rozpłodowego w kraju, a nie na import buhajów z zagranicy. Należy przeprowadzić wymianę czołowych buhajów, które udowodniły swą wartość hodowlaną między różnemi związkami hodowlanemi.

Dr. Strusiewicz, przedstawiciel Pomorskiego Tow. Hodowców Bydła, podkreślając doniosłość hodowli zarodowej, uważa, że takowa podupadłaby, gdyby nie otrzymała kredytów państwowych, potrzebnych dla zakupienia niezbędnych importów i proponuje, ażeby udzielić kredyty również i dużej własności pod warunkiem, że będzie oddawała małorolnym gospodarzom stadniki rozpłodowe po koszcie wychowu.

Szcz.

Z Wielkopolski. We Wrześni istniała spółka mleczarska, która jednak od kilku lat nie była czynną. Członkowie tej spółki korzystali z mleczarni, będącej własnością T-wa komandytowego K. Stier i S-ka. Obecnie dawna spółka mleczarska odżyła i wykupiła mleczarnę od tego towarzystwa. Nowa spółdzielnia mleczarska ma bardzo dobre widoki rozwoju na przyszłość. Dzienna dostawa mleka wyniesie kilka tysięcy litrów. Mleczarnia podlega Związkowi Spółek Zarobkowych i Gospodarczych w Poznaniu.

W dniu 1 lutego 1926 r. nastąpiło uroczyste poświęcenie i otwarcie nowej parowej mleczarni spółdzielczej w Grabowie p. Ostrzeszów. Nowa mleczarnia wyposażona jest w maszyny „Baltic" na przeróbkę około 3.000 litrów mleka dziennie. Dotychczas zdeklarowano dostawy od około 590 krów.

Z Sekcji hodowli drobiu MTR. Dnia 16 grudnia 1925 r. odbyło się posiedzenie Sekcji hodowli drobiu, w którem wzięli udział pp. przewodniczący dr. Marjan Lang, członkowie: Klementyna Schmidtowa, Michalina Czerwińska, Wanda Głowińska, Piotr Soboń, Józef Budzyń i urzędnicy Biura Małopolskiego Tow. Rolniczego.

Po zagajeniu posiedzenia przez przewodniczącego dr. Marjana Langa, inż. L. Zawada złożył sprawozdanie z działalności Sekcji za okres ostatni. Nad sprawozdaniem wywiązała się dyskusja, w której zabrał głos p. dr. Lang, zaznaczając, że praca w kierunku podniesienia hodowli drobiu nie mogła być należycie prowadzona wskutek braku środków. Wicepr. A. Jura przedstawił dokładnie sprawę hodowli drobiu, tak, jak ona się kształtowała do obecnej chwili. P. Schmidtowa zaznacza, że hodowla drobiu mimo złego traktowania przynosi dość znaczne korzyści, następnie żąda udzielenia ze strony Sek-

cji pewnych rad i wskazówek hodowcom drobiu w kierunku hodowlanym. — Celem uniknięcia rozszerzania się wszelkich chorób zaraźliwych należy przeprowadzić kontrolę drobiu przywożonego na targi. Przy szkołach rolniczych powinny istnieć instruktorki, mające na celu pouczanie uczenic z zakresu hodowli drobiu.

P. Głowińska podnosi sprawę eksportu bitego drobiu do Francji, zaznaczając, że ilość drobiu, który mógłby być eksportowany do Francji jest obecnie jeszcze za małą. Sprawą tą jednak należałoby się zająć na szerszą skalę, gdyż eksport drobiu poza granice przynieść może bardzo wydatne korzyści materjalne. — Ważną sprawą jest propaganda, którą należy prowadzić przez nadawanie zarodowych gniazd rasowego drobiu, jak również przez urządzanie odczytów i pogadanek z zakresu hodowli drobiu w Kółkach rolniczych. W dalszym ciągu posiedzenia omówiono program działalności na przyszłość. Poruszono sprawę kontroli nieśności kur, pierścionkowania, wprowadzenia gniazda zatrzaskowego w Kółkach rolniczych, przeprowadzenia kontroli nad środkami żywnościowemi dla drobiu (jak mączka mięsna i t. p.).

———

Prosimy o zapłacenie prenumeraty za kwartał pierwszy i drugi!

SPRAWOZDANIA TARGOWE.

A. Masło.

Sprawozdanie Związku Spółdzielni Mleczarskich i Jajczarskich w Warszawie.

Ceny za masło wyborowe, osiągane przez producentów przy dostawach całkowitej produkcji do Związku Spółdzielni Mleczarskich.

Warszawa	23. II. do 2. III.	6·90
Wilno	15. II. do 2. III.	7·00
Łódź	22. II do 2 III.	7·10
Lublin	10. II. do 2. III.	6·70

Berlin Cena w markach niem. za $1/2$ *kg*.

I. gat.	18. II. do 27. II.	1·85
II. gat.	18 II. do 27. II.	1·75

Londyn. Cena w szylingach za centnar.

australijskie	27. II.	140 – 170
argentyjskie	27 II.	154 – 158
syberyjskie	27. II.	156 – 160

Ryga I. gat. 27. II. : 4·40 łotów za 1 *kg*.

Utrzymana mocna tendencja na rynkach zagranicznych oraz zlekka mroźna pogoda wpływają na utrzymanie cen, aczkolwiek dowozy są większe i można oczekiwać zniżki.

Kraków. 28. lutego 1926. Małopolski Związek mleczarski. Na zachodnim Małopolskim rynku maślanym dowozy w drugiej połowie lutego nie pokrywały zapotrzebowania i wskutek tego, przy ożywionym zbycie, nastąpiła dwukrotna zwyżka cen. Rynek nasz, zaopatrywany stale dowozami z Poznańskiego i Pomorza, odciążony został w ciągu lutego przez eksport masła z Województw powyższych do Niemiec, co w znacznym stopniu oddziałało na naszą zwyżkę. Obecnie jednak wobec wyższych cen rynku naszego od cen eksportowych, spodziewać się należy powrotnej fali dowozu i zniżki cen.

W sprzedaży hurtowej uzyskiwał Związek za masło deserowe I. a. zł. 7.00 do 7.20 za 1 kg. loco Kraków. — Tendencja utrzymana.

W miesiącu lutym płacił Związek Spółdzielniom za masło deserowe I. a.:

od 1 — 3	zł.	5.20
„ 4 — 6	„	5.40
„ 7 — 9	„	5.60
„ 10 — 12	„	5.80
„ 13 — 15	„	6.00
„ 16 — 23	„	6.30
„ 24 — 28	„	6.60

za 1 kg. loco stacja nadawcza.

Lwów 28. lutego 1926. Oddział Małopolskiego Związku mleczarskiego. — Wobec niewystarczających dowozów w drugiej połowie lutego, cena masła dwukrotnie zwyżkowała, a obecnie z końcem miesiąca, rynek dostatecznie zaopatrzony, kształtuje się zniżkowo.

W sprzedaży hurtowej płacono za masło deserowe I. a. zł. 6.60 do zł. 6.80 za 1 kg. loco Lwów. — Tendencja utrzymana.

W lutym płacił Oddział za masło deserowe I. a.:

od 1 — 3	zł.	5.20
„ 4 — 6	„	5.40
„ 7 — 9	„	5.60
„ 10 — 12	„	5.80
„ 13 — 15	„	6.00
„ 16 — 23	„	6.20
„ 24 — 28	„	6.40

za 1 kg. loco stacja nadawcza.

Poznań. Ceny za masło wyborowe osiągane przez producentów przy dostawach dla Oddziału Poznańskiego Związku Spółdzielni Mleczarskich i Jajczarskich wynosiły:

16 II. br.	5·70 zł.	za kg. loco mleczarnia
22. II.	„ 5·80	„ „ „ „ „
24. II.	„ 6·—	„ „ „ „ „
26. II.	„ 6·20	„ „ „ „ „

B. Zwierzęta rzeźne.

Warszawa. Kasa targowa.

Pierwsza cyfra podana po dacie, oznacza liczbę sztuk sprzedanych za pośrednictwem Kasy, druga ceny za 1 kg żywej wagi, ostatnia cenę, po której odbyła się większość obrotów.

Bydło rogate.

8. II.	650	85 – 90	90
10. II.	14	70	70
12. II.	128	70—90	90
16. II.	193	79 – 90	90
17. II.	235	85 - 90	90
19. II.	4	100	—
22. II.	551	80 – 90	90
24. II.	48	70 – 92	70

Cielęta.

8. II.	138	1.10—1.15	1.15
10. II.	282	1 10 1 20	1.10—1 15
12. II.	147	1.10—1 15	1 10—1.15
16. II	06	85 - 1 15	85
17. II.	218	1.10—1.15	1 10
19 II	186	1.10—1.15	1.10
22. II	103	110	1.10
24. II.	455	110	1 10

Świnie.

8. II.	725	1.55—1.80	1.60—1.75
10. II.	912	1.40—1.80	1.60—1.75
12. II.	982	1.50—1.80	1.70—1.75
15. I .	649	1.50—1.80	1.65—1 70
17. II	726	1.45—1.75	1.55—1.75
19 II.	9 4	1 40—1.80	1.60—1.80
22. II.	1004	1.45—1.85	1.60—1.80
24. II.	699	1.55—1 85	1.75—1.80

Poznań	12. II.	16. II.	23. II.	26. II.
Woły a)	—	98	94	—
„ b)	—	90	88	—
„ c)	—	80	74	—
„ d)	—	66	62—64	—
Stadniki				
„ a)	—	88—90	88	—
„ b)	—	78	76	—
„ c)	—	66	64	—
Jałówki i krowy				
„ a)	—	—	—	—
„ b)	—	88—90	87	—
„ c)	—	78 - 80	76	—
„ d)	—	64	64	—
„ e)	—	50	46—50	—
Żarłoki Cielęta				
„ a)	—	—	—	—
„ b)	—	100	100	100
„ c)	84 - 90	90	90	90
„ d)	74—8	80	80	80
„ e)	64—70	70	70	70
Owce i opasy chlewne				
„ a)	—	74 78	74—78	80
„ b)	68—70	64 66	68	70
„ c)	58—60	58	—	—
Świnie				
„ a)	—	—	—	—
„ b)	146—148	150	152	154
„ c)	142—144	146	150	152
„ d)	136	140 142	146—148	148 - 150
„ e)	130—152	136	140	140
„ f)	110—140	110—140	110—140	110—140

Uwagi do urzędowych sprawozdań targowych zwierząt rzeźnych z Krakowa, Lwowa i Poznania: Ceny podane za 100 kg żywej wagi loco targowica — w Poznaniu łącznie z kosztami handlowemi. Znaczenie poszczególnych gatunków a), b), i t. d. w sprawozdaniach poznańskich dokładnie podano w numerach 1—3 „Gaz. mleczarskiej".

Lwów	13 — 20/II 1926		21 — 27/II 1926	
	spęd	cena	spęd	cena
woły I.	26	96—100	22	93
„ II.		—		—
„ III.		—		—
buhaje I.	13	98	15	95
„ II		—		—
„ III.		—		—
krowy I.	659	82—102	592	83 - 104
„ II.		73 - 81		74 82
„ III.		42		40
jałownik I	79	82—98	68	82 100
„ II		70—77		70—78
„ III.		40		36
cielęta	798	50 - 90	479	70—85
owce	—	—	—	—
świnie mięsne	1279	160	1110	140
„ słoninowe				160
Kraków				
buhaje	48	87—108	59	92—115
woły	285	80—107	234	87—110
krowy	122	68—107	124	83—100
jałownik	26	79—105	42	85—110
cielęta	573	60—130	612	90 - 130
kozy i barany	—	—	—	—
nierogacizna	936	172—193	845	170—195

Mleczarz rutynowany w swoim zawodzie z dłuższą praktyką samodzielną w mleczarniach prywatnych i spółdzielczych, przeważnie parowych „Baltic" i innych, żonaty, pierwszorzędne referencje, poszukuje posady kierownika. Łaskawe oferty uprasza pod „Baltic"... do Administracji Gazety. 13—5.

Mleczarz obeznany z serowarstwem poszukuje posady. Zgłoszenia Wacław Leichert. Bydgoszcz ul. Warszawska 4. 12—4.

Mleczarz-maślarz z 2 letnią praktyką na Ukrainie i Kongresówce ze znajomością prowadzenia zarodowej obory, z powodu parcelacji majątku poszukuje odpowiedniej posady na ordynarię trzy osoby. Łaskawe zgłoszenia upraszam nadsyłać: M. Bogusławski, poczta Rychwał kaliski maj. Dąbroszyn. 8—3.

Wydawca: Księgarnia Polska B. Połonieckiego. Redaktor odpowiedzialny: Władysław Słowik.
Z drukarni i litografji Piller-Neumanna we Lwowie.